

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. – Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 41 Bydgoszcz / Bromberg, 16. Oktober 1938

Die Winterfütteruug des Milchviehs.

Von Prof. Dr. Bünger, Kiel.

Die Winterfütterung des Milchviehs dauert je nach klimatischer Lage und den besonderen Verhältnissen des Betriebes etwa von Mitte Oktober bis Anfang Mai, also rund 200 Tage. Betriebe mit Zuckerrübenbau oder auch solche, die in größerem Umfange Markstammkohl bauen, können den Beginn der Winterfütterung in günstigen Jahren bis in den Spätherbst hinein verschieben und damit den Winterabschnitt erheblich abkürzen. Insbesondere der Markstammkohl ist wegen seiner Widerstandsfähigkeit gegen Frost — er verträgt vorübergehend bis 10 Grad Kälte — ein ausgezeichnetes Übergangsfutter bis in den Spätherbst hinein.

Im Winter muß unser Vieh von den Vorräten an Heu, Hackfrüchten, Gärfutter und Futterstroh leben, die wir geborgen heben. Jeder Betrieb muß seine Futtererzeugung so gestalten, daß er für den Winterabschnitt ausreichende Vorräte einbringt. Die Überlegungen für die Futterwirtschaft des Winters beginnen also nicht erst dann, wenn der Winter vor der Tür steht und das Sommer- und Herbstfutter aufgezehrt ist, sondern bereits bei der Aufstellung des Jahreswirtschaftsplans, in dem festgelegt werden muß, welche Flächen der Betrieb außer den Dauerfutterflächen zur Verfügung stellen muß, um für Sommer und Winter den Viehbestand ausreichend und den verlangten Leistungen entsprechend ernähren zu können.

Vor Beginn der Winterfütterung bleibt dann aber noch die Aufgabe, festzustellen, was nun tatsächlich an Winterfutter geerntet und an Vorrat vorhanden ist. Es ist dabei weiter zu ermitteln, welche Mengen von den einzelnen Futterstoffen für die verschiedenen Viehgattungen — Arbeitsvieh, Milchvieh, Jungvieh, Schweine, Schafe — verfügbar sind. Für das Milchvieh ergeben sich daraus die Tagesmengen, die während des Winterabschnittes verabreicht werden können. Für Fäulnis und Schwund muß man aber von vornherein dabei Abstriche machen. Unter normalen Verhältnissen sind dafür von der Erntemenge 10 v. H., also $^1/_{10}$, abzusetzen.

Ein Beispiel. Ein Betrieb hat 20 Milchkühe. Er verfügt nach Abzug für Schwund und Fäulnis über 240 dz Heu, 1000 dz Futterrüben, 75 cbm Gärfutter = 600 dz und ausreichend Futterstroh. 20 Milchkühe erfordern bei 200 Wintertagen 20×200=4000 Futtertage. Je Futtertag können also verfüttert werden: 6 kg Heu, 25 kg Futterrüben, 15 kg Gärfutter und zur vollen Sättigung Futterstroh.

Die Aufstellung eines Futterplans

muß unbedingt gemacht werden. Man muß von Anfang an wissen, wieviel man täglich verfüttern darf, um bis zum Frühjahr bestimmt auszukommen. Sonst geht es wie so oft so, daß zu Anfang viel zu stark in die Vorräte gegriffen wird, und daß man dann lange vor Ende des Winters die unangenehme Entdeckung macht, daß das Winterfutter nicht reicht.

Die Festlegung der durchschnittlichen Tagesfuttermenge im Futterplan soll nun aber nicht heißen, daß schematisch allen Kühen des Stalles die gleiche Futtermenge vorgelegt wird. Das wäre nicht richtig. Nicht nur bei dem Kraftfutter, sondern schon beim Wirtschaftsgrundfutter muß die Leistung des Einzeltieres den Maßstab für die Futterzuteilung abgeben. In Betrieben z. B., in denen der größte Teil der Kühe erst im Spätwinter abkalbt, im ersten Teil des Winters also abmelkend ist, wird man, wenn man nicht soviel Heu hat, daß alle Tiere satt davon fressen können, im Vorwinter etwas weniger Heu füttern und dafür an Futterstroh zulegen, um später den frischmelkenden Kühen Heu zulegen zu können. Auch mit den anderen Futterstoffen wird man es ähnlich machen, immer natürlich mit dem Vorbehalt, daß auch die altmelkende und erst recht die trockenstehende Kuh ausreichend gefüttert werden muß. Wo das Futter auch in normalen Futterjahren zur ausreichenden Ernährung aller Tiere nicht reicht, da ist in der Futterwirtschaft etwas nicht in Ordnung. Entweder ist der Betrieb mit Vieh überbesetzt, er hält mehr Vieh als er nach seiner Größe und Erzeugungskraft halten dürfte, oder aber seine Futtererzeugung ist zu schwach. Man muß dann von der Seite des Wirtschaftsplanes Abhilfe schaffen.

Das Futter muß zwei Aufgaben erfüllen: es muß das Tier sättigen und ihm gleichzeitig an Nährstoffen das zuführen, was es zu seiner Erhaltung und zur Hervorbringung der Milchleistung braucht. Gesättigt werden müssen alle Tiere, Erhaltungsfutter benötigt ebenfalls jedes Tier in annähernd der gleichen Menge, wenn auch eine große, schwere Kuh etwas mehr braucht als eine kleine. Insoweit ist also der Futterbedarf nicht wesentlich verschieden. Sehr verschieden sind aber die Milchleistungen, und dementsprechend ist auch der Nährstoffbedarf der einzelnen Kühe je nach Milchleistung sehr unterschiedlich. An Milchleistungsfutter braucht die 20 Liter-Kuh mindestens das doppelte wie die 10 Liter-Kuh und diese wieder das doppelte wie die 5 Liter-Kuh. Wir müssen also im Milchviehstall nach Leistung füttern.

In dem vorhin erwähnten Beispiel stand im Durchschnitt je Kuh und Tag ein Grundfutter von 6 kg gutem Wiesenheu, 25 kg Futterrüben und 15 kg Gärfutter zur Verfügung. Eine wichtige Frage ist nun: wieweit reicht dies Grundfutter und von welcher

Milchleistung an muß Kraftfutter zugelegt werden? Wenn man mit mittlerer Zusammensetzung dieser Futtermittel rechnet und die Kühe noch etwa 3 kg Stroh zur Sättigung fressen, dann ergibt sich, daß dies

Grundfutter

einschließlich des Bedarfs an Erhaltungsfutter für eine Milchleistung von etwa 12 Liter täglich ausreicht. Für höhere Leistungen muß Kraftfutter zugelegt werden.

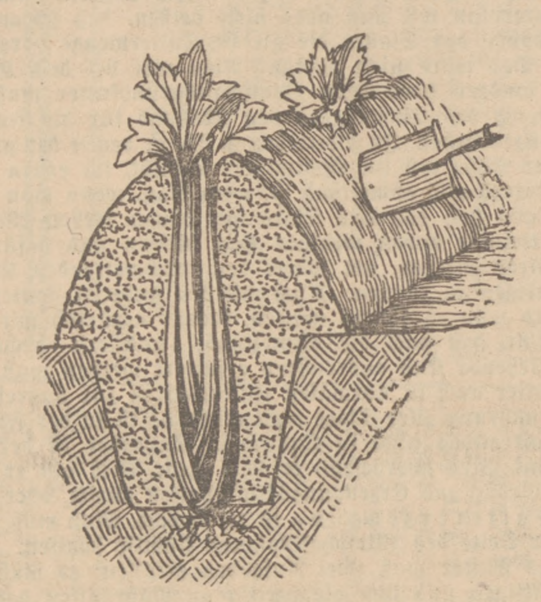
In einem Betrieb, der wohl Futterrüben als Wintersaftfutter hat, aber noch keinen Silo besitzt, mit dessen Hilfe er sich ein eiweißreiches Wintersaftfutter verschaffen kann, liegt die Sache etwas anders. Fehlt das Gärfutter, können als Grundfutter nur 6 kg Heu und 25 kg Futterrüben verfüttert werden und fressen die Kühe dazu zur Sättigung noch etwa 5 kg Stroh, dann reichen die Stärkewerte des Futters zwar zur Erzeugung von etwa 8 Liter Milch, das Eiweiß reicht aber nur bis knapp 5 Liter Milch. Dieser Betrieb muß schon bei allen über 5 Liter liegenden Leistungen Kraftfutter zugeben, denn der Überschuß an Stärkewerten kann erst ausgenutzt werden, wenn das Futter auch entsprechend Eiweiß enthält. Es ändert sich daran nicht sehr viel, wenn auch mehr Rüben, etwa 40 kg je Kuh und Tag verfüttert werden, da die Rüben als Nährwert vorwiegend Stärkewerte, aber nur wenig Eiweiß enthalten. Wir würden dann zwar Stärkewerte für etwa 11 Liter Milch haben, Eieiß aber immer erst für kaum 7 Liter. Die Kraftfuttergrenze würde also hier bei 7 Liter liegen.

So hängt die Leistungsgrenze, bis zu der wir mit dem Grundfutter reichen und von der ab Kraftfutter zugefüttert werden muß, von der Art und Menge des verfügbaren Wirtschaftsgrundfutters ab. Sie hängt sehr stark ab von der Güte und Stärke der Heufütterung, aber vor allem auch davon, ob der Betrieb über Silos verfügt, die mit eiweißreichem Gärfutter gefüllt sind (Süßlupine, Landsberger Gemenge, Wickgemenge, Stoppelklee). Bei der sehr viel geringeren Menge des heute in Form von Ölkuchen verfügbaren Kraftfuttereiweißes muß unser Streben darauf gerichtet sein, das fehlende Futtereiweiß aus der Wirtschaft zu erzeugen. Je besser und größer unser Heustapel, ergänzt durch eiweißreiches Gärfutter, um so geringer ist unser Bedarf an zusätzlichem Kraftfutter, weil sich damit die Leistungsgrenze des Wirtschaftsfutters erheblich hinausschiebt, bis zur 15 Liter-Grenze und in günstigen Fällen noch darüber hinaus. Wir sind dann in der Lage, bei allen altmelkenden Kühen ohne Kraftfutter auszukommen, so daß wir das Kraftfutter für die frischmelkenden Kühe mit hoher Leistung aufsparen können.

Landwirtschaftliches.

Die Bleichsellerie

hat im Oktober die zum Bleichen erforderliche Größe erreicht. Es ist gut, wenn die Erde allmählich an die Stengel herangezogen wird. Man kann damit schon beim Behacken beginnen, so daß zuletzt die Stiele bis zu den Blättern in der Erde stehen. Gewöhnlich wird durch das Zusammenbinden der Blätter mit Weiden oder Bast das Bleichen beschleunigt. Ein gebleichter Sellerie muß frisch und zart (wie eine frische Nuß) schmecken. Der Bleichsellerie wird gewöhnlich roh in hohen Gläsern vorgesetzt. Die Herzblätter werden am meisten geschätzt, sie sind das beste an der Pflanze. Auch gekocht oder in anderer Zubereitung als Salat findet er Liebhaber.

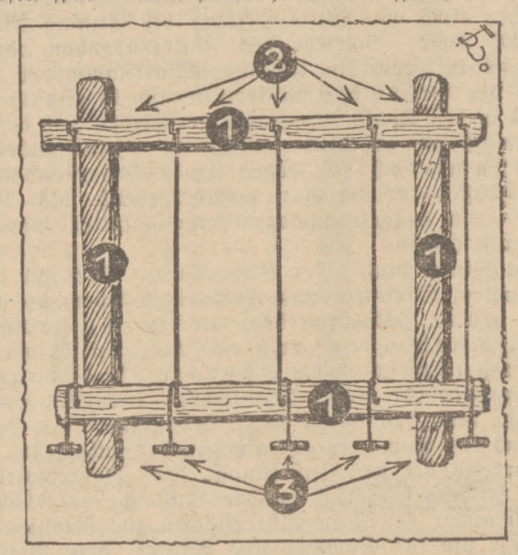


Wer den Bleichsellerie nicht in Gruben ziehen kann, muß ihn entweder durch Umhüllen der Stauden mit Packpapier bleichen oder die Stauden ausheben und in Sand einschlagen, wo sie in kurzer Zeit weiß werden. Das Überwintern der Pflanzen in Gruben oder Kellern ist wenig ratsam, weil sie dann entweder faulen oder fleckig werden. Besser ist das Einschlagen in Sand mit vollständiger Bedeckung und Sicherung gegen Frost; das läßt sich an trockener, geschützter Stelle im Freien ermöglichen. Im Januar-Februar kommen die Stauden dann zum Verkauf oder Eigenverbrauch. —ei—

*

Das Flechten von Stroh- und Schilfdecken.

Stroh- und Schilfdecken sind nicht nur für den Landwirt, sondern auch für jeden Gartenbesitzer und Siedler von hohem Wert. Ihre Anfertigung ist sehr einfach. Man nagelt zunächst einen einfachen Holzrahmen in der gewünschten Größe, den sogenannten Flechtrahmen (1), zusammen. Auf diesen spannt man senkrecht eine entsprechende Anzahl stärkerer Bindfäden (2). Dann wickelt man auf Holzknebel den Flechtbindfaden auf und bindet am unteren Ende eines jeden senkrecht gespannten Bindfadens einen derartigen Flechtbindfaden (3) an. Sauberes Langstroh, Rohr oder Schilf werden dann (eine Lage nach der anderen) büschelweise übereinander gelegt und solange zusammengeflochten, bis man die ganze Matte bis oben fertig hat. Zum Schlusse werden mit einer scharfen Schere die Seiten glattgeschnitten und die Decke ist gebrauchsfertig. Bis zum Gebrauch wird sie trocken aufbewahrt, man achte aber darauf, daß die Mäuse nicht herankommen und die Decken zerfressen.



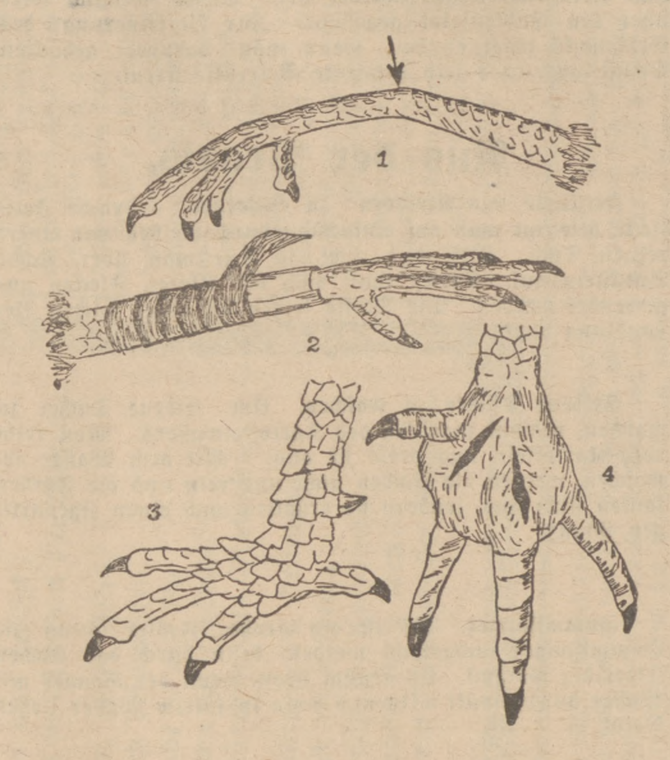
Gartenmeister K. E.

Geflügelzucht.

Auf Beinleiden der Hühner achten.

Man braucht nur ein Huhn einige Zeit bei der Futtersuche zu beobachten, wie es läuft, scharrt und kratzt, um zu erkennen, wie wichtig gerade gesunde Beine für das Tier sind. Auch hier ist Vorbeugen besser als Heilen. Laufstege, Einzäunungen, Nester usw. müssen in einem Zustand gehalten werden, daß Verletzungen durch Klemmen, Hängenbleiben, Durchtreten nicht vorkommen können. Kleine Wunden heilen zwar von selbst, wenn nicht der Lebens-

raum des Tieres so verschmutzt und mit Fäulniskeimen verseucht ist, daß eiternde Entzündungen sich hinzugesellen. Abgerissene Zehen, die nur noch an der Haut hängen, schneidet man ab, ebenso abgefrorene, die sonst anfangen abzufaulen. Also: Vorbeugen! Die sehr häufigen Unterschenkelbrüche (s. Bild 1) heilen meist schnell, doch sollte man das Tier beim komplizierten Brüchen mit Splitterungen und Brüchen mit Hautverletzungen besser gleich schlachten. Soll das verletzte Tier gerettet werden, so setzt man die Bruchstellen voreinander, umgibt sie mit Watte, legt biegsame Pappe eng als Manschette herum (s. Bild 2) und überwickelt alles fest mit Isolierband, eingekleisterten Leinenstreifen oder Leukoplast. Nach drei Wochen ist der Bruch verheilt und der Verband kann entfernt werden.



Falsch bemessene Sitzstangen können zu Beinsteife und Verkrampfungen führen, aber auch zu eiterigen Fußgeschwüren am Ballen zwischen den Zehen. Die Wunden werden mit Essigsaurer Tonerde oder stark verdünnten Desinfektionslösungen ausgewaschen.

Das Wichtigste ist, die Ursachen zu beseitigen. Sitzstangen müssen oben flach, die Kanten abgerundet und so breit sein, daß der Fußballen bis auf die vordere Zehenhälfte völlig aufliegt. Ähnliche Geschwülste ohne Eiterung zeigen sich bei der Fußgicht, die bei älteren Hühnern auftritt, bei einem 2—3jährigen Umtrieb aber nicht vorkommen kann. Infolge Vitamin- und Mineralmangel der Nahrung (kein Auslauf) lagern sich am Ballen harnsaure Salze ab und führen zu Verdickungen, die schließlich aufplatzen (s. Bild 4), wobei ein krümeliger Inhalt zutage tritt. Er muß entfernt werden, die Wunden sind wie bei eitrigen Geschwüren zu behandeln.

Haltungs- und Ernährungsfehler sind auch immer die Ursache rheumatischer Beinschäden, die sich in Steifheit des Ganges und Verdickung des Kniegelenkes äußern. Es bleibt noch die weitverbreitete Fußkrätze (s. Bild 3) zu erwähnen, die oft mit „Kalkbeinen" bezeichnet wird. Der Urheber der Krankheit ist eine Milbe, und zwar der sog. Veränderliche Hautgraber, der die Beinhaut und die Schuppen mit Miniergängen durchzieht. Die Tiere werden dadurch gequält und geschwächt. Der Hautgraber ladet seine Ausscheidungen als Borke unter den Schuppen ab, die schließlich kalkig und weitabstehend erscheinen. Durch wiederholte Waschungen der erkrankten Beine in Petroleum und gründliche Stallreinigung, verbunden mit vorbeugender Behandlung der gesunden Tiere, kann man die Schädlinge schnell vernichten. In größeren Beständen pflegt man vor den Ausschlüpfen Fußbadewannen mit desinfizierenden Lösungen zu stellen, durch die die Tiere hindurchwaten müssen. Richtig gepflegte Hühner geben schon durch ihre äußere Erscheinung zu erkennen, daß sie sich wohlfühlen. Gerade die Beine lassen da oft deutliche Schlüsse auf mangelnde Sauberkeit der Sitzstangen, der Scharräume und Ausläufe zu. Zeige mir die Beine deiner Hühner und ich will dir sagen, was für ein Hühnerhalter du bist!

Karl Nitsch.

Ist der Hahn zur Hühnerhaltung nötig?

Nein, wenigstens dort nicht, wo die Hühner nur der Eier wegen gehalten werden, außerdem wird durch die Haltung eines Hahnes die Hühnerhaltung nur verteuert. Auf die Zahl der Eier hat der Hahn keinerlei Einfluß, sie ist vielmehr abhängig von der Rasse, dem Alter der Tiere und von der richtig zusammengestellten Fütterung. Weiter ist zu berücksichtigen, daß befruchtete Eier für die Vorratswirtschaft ungeeignet sind und daß Hennen, die ohne Hahn gehalten werden, weniger Brutlust zeigen. Das ist immer von Vorteil, wo nicht selbst gebrütet wird, d. h. der Legestamm durch Eintagsküken oder Junghennen die jeweils nötige Auffrischung erfährt.

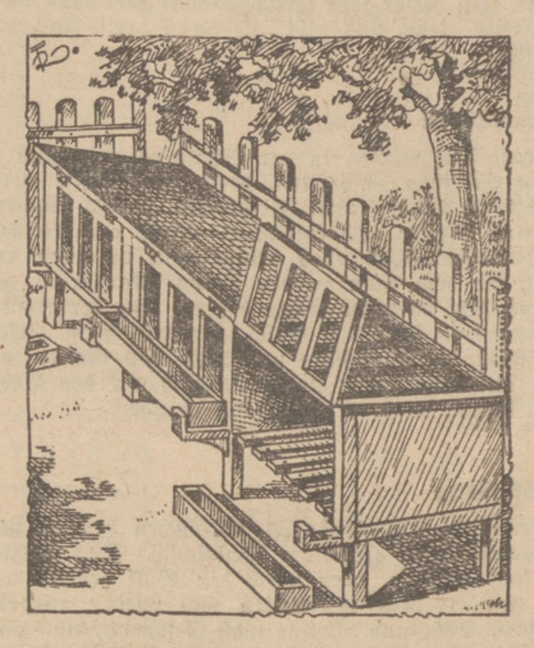
Schn.

Praktischer Geflügelmastkäfig.

Unser Bild soll dem Kleintierhalter eine Anleitung geben, wie er sich seinen Geflügelmastkäfig zweckmäßig einrichtet. Die einzelnen Abteile müssen so groß sein, daß die Insassen darinnen aufrecht stehen und sich auch leicht umdrehen können. Denn ein Mindestmaß von Bewegung ist zur guten Auswertung des Mastfutter notwendig.

Grundsatz bei allen Arten von Mastkäfigen ist ferner, daß die Futtertröge außen angebracht sind. Die Tiere können dann das Futter nicht beschmutzen, sie können es auch nicht herausscharren, und endlich ist ein Abdrängen weitgehend erschwert.

Dadurch, daß die Futtertröge außerdem abnehmbar sind, können etwaige Futterreste leicht entfernt und die



Tröge selbst öfters gereinigt werden. Denn peinliche Sauberkeit ist das A und O einer erfolgreichen Mast.

Schließlich muß viel frische Luft in den Käfig gelangen können. Daher die durchbrochene Vorderfront und der Lattenboden, durch dessen Zwischenräume der Kot leicht nach außen gelangen kann.

Um trotz alledem die Körperwärme möglichst zusammenzuhalten, empfiehlt sich eine wind- und wettergeschützte Aufstellung der Käfige, aber auch so, daß Aufregungen durch Hunde oder Raubzeug möglichst vermieden werden.

Dipl.-Landw. Lie.

Bienenzucht.

Der eiserne Bestand an Bienenfutter.

Alljährlich müssen immer noch viele Bienenvölker eines elenden Hungertodes sterben. Das ist eine Schande für die Besitzer und muß aufhören. Jeder Imker muß wissen, daß ein normales Bienenvolk zur Durchwinterung und Auslenzung etwa 10 Kilogramm Honig benötigt. Der Bienenwinter ist lang und dauert in manchem Jahre bis in den Mai hinein. Was an der benötigten Menge fehlt, muß durch Einfütterung von bestem Kristallzucker wett gemacht werden.

Zur Schätzung des eisernen Bestandes nehmen wir eine gedeckte Honigwabe aus dem Kasten, wiegen sie auf der Küchenwaage ab und bestimmen nach der Anzahl der Waben den eisernen Bestand. Bei einiger Übung werden wir nicht weit fehlgreifen. Bei der Korbbienenzucht suchen wir durch Aufheben des besetzten Korbes den eisernen Bestand zu ermitteln. Auch hier macht Übung den Meister. Im Zeichen der staatlichen Zuckerverbilligung darf kein Bienenvolk mehr verhungern! Wgt.

Für Haus und Herd.

Königsberger Klops

Gehacktes Rind- und Schweinefleisch, halb und halb, wird mit eingeweichter Semmel, Salz, Pfeffer, Ei, zerkleinerter Zwiebel, etwas geriebener Zitronenschale und gewiegtem Hering gut miteinander vermischt. Aus dieser Masse werden sodann kleine Klöße geformt, die man in Salzwasser, dem man Zitronensaft und Kapern beifügt, 10 Minuten kochen läßt. Dann werden die Klöße aus der Tunke genommen, die man nunmehr mit etwas Mehl sämig kocht und mit dem übriggebliebenen Hering abschmeckt. In dieser jetzt fertigen Soße läßt man die Klöße eine Weile ziehn und gibt sie dann mit Salzkartoffeln zu Tisch.

*

Bauernfrühstück

Kartoffeln werden in der Schale gekocht, dann geschält und in Scheiben geschnitten, darunter mengen wir kleingeschnittene Wurst- und Fleischreste, ebenso Speckwürfel; Salz und Pfeffer nach Geschmack, ebenso eine kleingeschnittene Zwiebel. Das alles bringt man in einen größeren Tiegel, in dem man vorher etwas Margarine zerlassen hat und läßt es schön braun braten. In der Zwischenzeit hat man 1—2 Eier mit Milch zerquirlt, gießt diese Masse dann über die Kartoffeln und läßt das Ganze noch ein wenig auf dem Feuer stehen. Warm auf den Abendbrottisch gebracht, wird es jedermann munden.

*

Fleischklößchen

Recht gut schmeckende Fleischklößchen bereitet man aus übriggebliebenem gekochtem Rindfleisch. Das Fleisch wird recht fein gewogen oder durch den Wolf gedreht und alsdann mit einem eingeweichten und wieder ausgedrückten Brötchen, Salz und Pfeffer nach Geschmack, und einem Ei vermischt. Aus dieser Masse formen wir kleine flache Klößchen, die wir dann braun braten. Sollte die Masse noch zu weich sein, geben wir noch etwas geriebene Semmel hinzu. Diese Fleischklößchen kann man zu allerhand Gerichten reichen, auch kalt zu Butterschnitten schmecken sie gut.

*

Sterndln

Man läßt Kunsthonig zergehen, gibt Mehl nach Belieben, etwas Zimt, Nelken, Milch und eine Messerspitze Hirschhornsalz hinzu. Verfeinert wird der Teig durch geriebene Kochschokolade oder Schokoladenpulver. Zum Ausstechen werden am besten Sterndlformen verwendet.

*

Pilztunke

Die gut gewaschenen und klein gehackten Pilze werden in Fett gar geschmort und nach Hinzufügen von etwas Mehl mit einer Fleischbrühe oder Wasser verdünnt. Nach Bedarf gibt man Salz und Pfeffer daran, außerdem gewiegte Petersilie.

*

Salat aus ungeschälten Gurken

Die gut gewaschenen, nicht geschälten Gurken werden in dünne Scheiben geschnitten. Dann bereitet man aus mit Wasser verdünntem Zitronensaft oder Essig eine Soße, fügt dieser Öl, eine Prise Salz und Zucker, ferner Pfeffer und kleingeschnittene Zwiebel bei. Dieses Gemisch wird über den Gurkensalat gegossen. Zur Verfeinerung des Geschmacks trägt es bei, wenn man darüber gehackten Schnittlauch oder fein gewiegte Petersilie streut.

Aus der Praxis.

Fettflecke aus Kleidern zu entfernen. Frische Fettflecke beseitigt man am einfachsten durch Reiben mit einem reinen Tuch. Hilft das nicht, so lege man über Nacht Speckstein auf. Dieser kann auch bei älteren Flecken angewendet werden. Die Stoffe leiden bei einer solchen Behandlung nicht.

*

Seidene Tücher zu waschen. Um seidene Tücher zu waschen, bedient man sich des Kartoffelwassers. Man reibt rohe Kartoffeln und preßt sie aus. Mit dem Wasser gewaschen, werden die Sachen nicht nur rein und die Farben laufen nicht aus, sondern sie erhalten auch einen eigenartigen Glanz.

*

Gummisauger. Es ist ein großer Fehler, wenn die Gummisauger ausgekocht werden, denn durch das Kochen leidet der Gummi. Es genügt schon, wenn der Sauger mit Wasser durchgespült wird und dann in kaltem Wasser liegen bleibt.

*

Jodflecke müssen mit verdünntem Salmiakgeist angefeuchtet und nach einer Weile mit klarem Wasser nachgespült werden.

*

Kalk braucht der Körper zum Aufbau und zur regelmäßigen Ernährung der Knochen. Ganz allgemein darf man behaupten, daß unsere herkömmliche Ernährung arm an Kalksalzen ist. Dieser Mangel führt schließlich zu einer Entartung der Entwicklung und zu Knochenweiche. Kalkreich sind unter den Nahrungsmitteln namentlich grüne Gemüse und frische Früchte. Dr. H.

*

Gegen Krampf in den Beinen hilft es ausgezeichnet, wenn die Beine dreimal täglich mit einer Lösung eingerieben werden, die sich aus 100 Gramm Spiritus, 50 Gramm Terpentinöl, 1 Gramm Lavendelöl und 10 Gramm Kampferöl zusammensetzt. Dr. H.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.